Приусадебный участок



Плодово-декоративные растения.
Виноград, лимон.

Важным источником пополнения запасов садовой продукции могут быть дикорастущие и редкие плодово-ягодные культуры.

Эти растения обладают многими ценными и полезными свойствами: неприхотливы к почве и уходу, зимостойки, высокоурожайны. Плоды и ягоды можно употреблять в свежем виде, они пригодны для переработки в домашних условиях.

Большинство дикорастущих плодово-ягодных культур заслуживают широкого внедрения, особенно в зонах неустойчивого садоводства.

ОБЛЕПИХА



Ценная поливитаминная культура. В плодах облепихи содержится: витамин С до 15 мг%, Р-активные вещества 50—100 мг%, каротин 2—5 мг%, масло 5-6%.

Сорта: Новость Алтая, Дар Катуни, Золотой початок, Масличная, Витаминная.

Облепиха — светолюбивая культура, морозостойкая (выносит до —50°С), но при колебании зимних температур наблюдается усыхание ветвей и сильное подмерзание цветочных почек.

Лучшие почвы — легкие песчаные и супесчаные со слабокислой и нейтральной реакцией.

Срок посадки — весна. Сажают одно- и двухлетними саженцами. Схема посадки 4×2 м. На одном садовом участке размещают 3-4 женских и одно мужское растение. Мужские растения от женских отличаются величиной цветочных почек, которые в 2-3 раза крупнее и имеют более округлую форму.

Облепиху в основном размножают зелеными или одревесневшими черенками, корневыми отпрысками, а также семенами, при этом посадочный материал используется для лесозащитных полос.

Зеленое черенкование. Для укоренения используют черенки длиной 15—20 см с верхушечной точкой роста. Сроки срезки черенков — середина июня — середина июля.

Перед посадкой с черенка удаляют 5-6 листьев, обновляют срез и выдерживают черенки в течение 14—16 часов в воде или водных растворах регуляторов роста, погружая на глубину 2-3 см.

Черенки высаживают рано утром на обильно политые гряды (под пленкой) по схеме 7×3—5 см на глубину 4-5 см. Через месяц после появления корней у растений пленку снимают, постепенно закаливая растения.

Сажают облепиху в предварительно подготовленные

ямы размером 40×40 см, заглубляя саженцы на 10—15 см ниже корневой шейки. Положение саженца должно быть строго вертикально. После посадки саженцы не обрезают. У 7—9-летних растений следует проводить омолаживающую обрезку на трехлетнюю древесину.

Облепиха начинает плодоносить на 3—5-й год. Созревают плоды в средней полосе РСФСР в августе-сентябре.

Полезно знать, что корневая система у облепихи располагается в слое почвы 10—60 см. При этом требуется полуглубокая (4-5 см) обработка почвы и поддержание ее в достаточно влажном состоянии.

КЛЮКВА



В последние годы ученые и садоводы-опытники много внимания уделяют выращиванию клюквы на приусадебных участках. Сложность выращивания связана с подготовкой специального участка.

На пониженном участке копают яму до 0,5 м глубиной, выстилают полиэтиленовой пленкой, заполняют верховым торфом (кислотность pH 4-5).

Торф, хорошо смоченный водой, трамбуется и засыпается крупным песком (для лучшего удержания влаги) слоем 6—8 см. На глубине 60 см прокладывается дренаж.

Размножается клюква черенками. Высаживают укорененный черенок 8—12 см весной на глубину 6—10 см, оставляя на поверхности черенок 2-3 см. Важно поддерживать влажность, не допускать пересыхания песка и торфа. Расстояние при посадке 50×50 см.

Плодоношение наступает на 3-4-й год после посадки. В период интенсивного роста (конец мая — июнь) проводят подкормки минеральными удобрениями: на 1 $м^2$ по 40 г азотных и калийных и 120 г суперфосфата. Лучше использовать минеральные удобрения, обогащенные микроэлементами.

Используют сорта американской крупноплодной клюквы и болотной. Осенью, когда поспевает ягода, на болотах отбирают кусты с крупными ягодами, рано созревающие. Такие кусты с дерниной переносятся на участок и высаживаются, они в дальнейшем будут служить маточными растениями. Весной их режут на черенки и высаживают на подготовленном участке.

Свежую клюкву перерабатывают на клюквенный экстракт, который используют для приготовления морса. В домашнем обиходе клюкву мочат, томят. Из нее изготовляют варенье, джем, желе.

Широкое применение клюква находит в кондитерской промышленности.

ВИШНЯ ВОЙЛОЧНАЯ



Это — низкорослый кустарник высотой от 1 до 2,5 м с многочисленными тонкими ветвями, покрытыми серым войлочным опушением. Для Нечерноземья рекомендуется сорт Аньдо, устойчивый к зимним морозам. Плоды круглые, окраска яркая, масса плода — 3,5 г. Плодоножка короткая. Мякоть сочная, розоватая, сладкого вкуса. Косточки очень маленькие с гладкой поверхностью. Созревает в середине июля.

Вишня войлочная размножается семенами, делением куста и отводками или прививкой на терносливе, алыче, вишне.

Сажают вишню весной или осенью.

Главное при уходе за насаждениями — регулярное рыхление почвы, борьба с сорняками и вредителями.

В домашних условиях готовят варенье, джемы, компоты.

ИРГА



Ценное плодовое и декоративное растение, отличается высокой зимостойкостью, обильной и ежегодной урожайностью (до 4—6 кг с куста). Хороший медонос. Может использоваться как карликовый подвой для груши.

Отличается ранним плодоношением. Плоды округлые, размером с горошину, достаточно сочные, с нежной кожицей, сладкие. Созревание их продолжается около месяца (июль—август).

Размножают иргу семенами или вегетативно — делением куста, отпрысками. Сеют семена осенью или весной, но предварительно подвергнув их 3-4-месячной стратификации.

Ирга — нетребовательное растение и может расти на любых почвах, за исключением заболоченных с близким залеганием грунтовых вод.

В Подмосковье иргу высаживают по краям приусадебных и садовых участков. Для создания живой изгороди рас-

тения размещают на расстоянии 0,7—1 м.

В посадочные ямы вносят 6—8 кг/м² органических удобрений и минеральных — суперфосфата — 30—40 г/м², калийных солей — 20 г/м², азотных удобрений — 30 г/м².

ЖИМОЛОСТЬ СЪЕДОБНАЯ



Известно 200 видов жимолости. Представляет ценность как ягодный, декоративный и лечебный кустарник. Ягоды издавна применялись как капилляроукрепляющее средство при малярии, гипертонии, сердечно-сосудистых заболеваниях, расстройствах желудочно-кишечного тракта.

Они обладают сладким вкусом с характерным горьковатым привкусом, несколько напоминающим голубику. Их употребляют в свежем виде и для переработки (повидло, варенье, джемы, соки, сухофрукты).

Созревание ягод длится в течение месяца, начиная с середины июня.

Жимолость съедобная хорошо размножается черенками. Высаживают их осенью на хорошо удобренные почвы (2-3 почки заглубляют, а 2 почки оставляют над почвой). Размножают отводами. Ряды располагают с юга на север. При посадке корневую шейку заглубляют на 2-3 см. Затем поливают обильно (2-3 ведра на растение), мульчируют перегноем или торфом. В сухую погоду полив повторяют.

РЯБИНА



Плоды ее являются источником Р-активных веществ, витаминов С, К, Е, каротина.

Рябина растет на разных почвах, но не переносит заболоченных. Она отзывчива на уход и удобрения. Корневая система располагается неглубоко, поэтому можно выращивать на землях с близким залеганием грунтовых вод.

...альных — су-
30—40 г/м²
— 20 г/м²
...ий — 30 г/м².



...нные почвы
...яют, а 2 поч-
...почвой). Раз-
...и. Ряды рас-
...а север. При
... шейку за-
...м. Затем по-
...2-3 ведра на
...ируют пере-
...ом. В сухую
...горяют.



Привитые саженцы начинают плодоносить на 3—4 год. Отпрыски рябины обыкновенной — на 6—7 год, бузинолистной — на 2—3 год. Положительным фактором является позднее цветение. Это гарантирует ежегодный обильный урожай.

Посадка и уход за растениями такие же, как за яблоней. Сажать лучше осенью, так как рябина очень рано начинает вегетацию. Ямы 60×60 см заполняют землей (верхний слой), смешанной с перегноем или компостом (1,5—2 ведра), 500 г суперфосфата, 100—150 г хлористого калия или 700—800 г древесной золы.

После посадки растения поливают и мульчируют. На 3—4-й год проводят регулярные подкормки жидкими органо-минеральными удобрениями: первую — весной азотистыми удобрениями, вторую — после цветения и третью — после сбора урожая.

В саду лучше высаживать слаборослые сорта. Это создает хорошие условия для сбора урожая, ухода за кроной.

Рекомендуются сорта: Рубиновая, Десертная, Ликерная, Бурка, Алая крупная, Невеженская (кубовая и желтая). Сажают два дерева, учитывая, что большинство сортов требуют перекрестного опыления.

АКТИНИДИЯ



Наибольшее распространение получила актинидия Коломикта. Она произрастает в северных районах. Ее часто называют ползун, изюм, амурский крыжовник.

Это — лиана, вьющаяся по деревьям, высотой до 15 м. Цветки белые с приятным ароматом. Цветет в мае.

Плоды актинидии Коломикта — щедрый источник витамина С (в 15—20 раз больше, чем в лимоне), по содержанию аскорбиновой кислоты они уступают только шиповнику. 700 ягод могут обеспечить годовую потребность организма человека в витамине С.

Плоды гладкие, зеленого или желтоватого цвета с продольными темными полосками. По внешнему виду напоминают ягоды крыжовника. Содержат много мелких семян. Созревают в августе-сентябре. Ягоды сочные, нежные, мягкие, сладкие, с приятным ароматом.

Актинидия хорошо размножается черенками, которые заготавливают осенью, и отводками. При размножении семенами плодоносит через 6-7 лет.

Наиболее урожайные сорта — Павловская, Матовая, ВИР-1, Ленинградская ранняя, Сентябрьская, Ананасная, Клара Цеткин.

Актинидия требует рыхлой, плодородной, хорошо дренированной почвы, отрицательно реагирует на высокий уровень грунтовых вод и почвенную или атмосферную засуху.

Перед посадкой на 1 $м^2$ рекомендуется вносить по 200—300 г извести. Размер посадочной ямы — 60×60—50 см, на дно укладывают слой (10 см) дренажа из крупного песка, щебня и т. п., вносят 8—10 кг перегноя, 200 г суперфосфата, 70—80 г хлористого калия, 50 г аммиачной селитры, 30—40 г древесной золы.

При кустовой форме ведения культуры схема размещения растений на любительском участке 2×2 м.

На 5 женских растений требуется одно мужское.

Лучший срок посадки I—II декада мая. После посадки требуется обильный полив (20—30 л на 1 растение) с последующим мульчированием (3—5 см) торфом.

Весной, в III декаде апреля, под актинидию вносят на 1 $м^2$ 30 г аммиачной селитры и по 15 г двойного суперфосфата и калийной соли. После внесения удобрений проводят рыхление почвы на глубину 8—12 см.

В середине сентября после сбора урожая растения подкармливают двойным суперфосфатом и калийной солью (по 20 г на 1 $м^2$): вносят под перекопку.

В любительском садоводстве формирование растений особенно при вертикальной культуре следует проводить в течение всего лета, своевременно их прищипывая, чтобы ограничить длину, это способствует лучшему вызреванию древесины.

Хотя плоды актинидии созревают неодновременно, ее рекомендуют собирать в один прием, так как она может дозревать при хранении в темном прохладном помещении. Помещение должно быть чистым, сухим и проветриваться.

ШИПОВНИК

Шиповник богат витамином С, каротином, витаминами Р, B_1, B_2, К, Е. Шиповник широко применяется в медицине.

Многолетний кустарник высотой 1—3 м, быстрорастущий, зимостойкий, засухоустойчивый, требовательный к свету. Начинает плодоносить на 2— 3-й год.

Размножается вегетативно: делением корневища, порослью, отводками и зелеными черенками. Сажают вертикально с углублением на 2—3 см. Ямы 40—50×40—50 см заполняют смесью. На дно ямы вносят фосфорно-калийные удобрения и 0,5—0,6 кг древесной золы. На верхний слой зем-



ли — перегной или компост (1—1,5 ведра).

После посадки почву поливают, уплотняют, мульчируют, рыхлят. Наземную часть саженца укорачивают на $^{1}/_{3}$ длины. Важно в течение первых четырех лет куст формировать. Слабые прикорневые побеги ежегодно вырезают. Весной побеги укорачивают до 70—100 см (для лучшего ветвления).

Высаживают 2—3 куста разных сортов для обеспечения перекрестного опыления. Лучшие сорта: Витаминный ВНИВИ, Крупноплодный ВНИВИ, Российский, Бесшипый, Воронцовский-1.

Из плодов шиповника готовят компоты, пюре, повидло, варенье, напитки, настои, отвары, чай, квас.

ЛИМОННИК

Лимонник китайский — деревянистая лиана с вьющимся стеблем, достигающим 12 м высоты, требующая опоры.

Ягоды красного цвета, собраны в кисти, сочные, мягкие, с характерным ароматом лимона и своеобразным вяжущим кислым вкусом.

Цветет лимонник в мае-июне. Ягоды созревают в августе-сентябре.

Размножать можно семенами, корневищной порослью, отводками, зелеными черенками. Размещают его на солнечной стороне, защищенной от холодных северных и восточных ветров.

Подготовка участка: сплошная перекопка с удалением корневищ многолетних сорняков, на кислых почвах — внесение извести до 400 г на 1 $м^2$ участка. На дно ямы (размер 60×60—50 см) укладывают дренаж (см. «Актинидия»). В зону корневой системы вносят 250 г суперфосфата, 100 г калийной соли. На тяжелых почвах следует добавить 10—12 кг песка на яму.

Срок посадки конец апреля — начало мая, до начала вегетации растений. После посадки обязателен полив и



легкое притенение в течение 10—20 дней.

Удобрения рекомендуют вносить 3-4 раза за вегетацию и совмещать с поливом. В конце апреля — начале мая, до распускания почек лимонника, вносят нитрофоску (40—50 г на 1 $м^2$), после цветения подкармливают настоем коровяка, разведенным до цвета бледного чая (10 л на 1 плодоносящее растение). В начале сентября вносят по 30—40 г суперфосфата и калийной соли на 1 $м^2$.

Для борьбы с загущением на молодых лианах боковые смешанные побеги летом прищипывают, оставляя на них по 10—12 почек.

Нельзя собирать плоды в металлическую посуду, так как сок, окисляя металл, образует ядовитые соединения, которые вызывают тяжелые отравления.

АЙВА ЯПОНСКАЯ



В нашей стране получили распространение два вида — айва японская низкая и айва японская высокая. Оба вида цветут поздно, после весенних заморозков. На 2-3-й год после посадки уже плодоносят.

Светолюбивое растение, отличается засухоустойчивостью и выдерживает температуру до —30°С.

Айва — красивое декоративное и медоносное растение. Ее размножают семенами, отводками, черенками и делением куста.

Лучшие почвы — суглинистые, с высоким содержанием органических веществ.

Высаживают ее осенью или ранней весной вдоль дорожек на расстоянии 0,75 м.

Уход — рыхление почвы, удаление сорняков, внесение удобрений, поливы, формирование куста и обрезка.

Куст формируют так, чтобы он имел до 15 разновозрастных ветвей. Ежегодно оставляют 3-4 хорошо развитых побега, расположенных у основания куста. Слаборазвитые и подмерзшие ветви удаляют. Трехлетние ветви обеспечивают наилучшее цветение и плодоношение.

Плоды айвы японской убирают в сентябре до наступления заморозков, иначе они теряют вкус и аромат.

ВИНОГРАД



Виноград — культура южных зон страны. Однако граница его произрастания сегодня продвинулась на сотни километров на север.

Успешно выращивают его в коллективных садах Подмосковья, Вологодской, Кировской областей, Башкирии и других регионов.

..., так как ..., образует ...ия, кото- ...желые от-



..., формиро- ...эзка.

...т так, чтобы ...азновозраст- ...дно оставля- ...звитых побе- ... у основания ...тые и под- ...даляют. Трех- ...спечивают на- ...е и плодоно-

...понской уби- ... до наступле- ...иначе они те- ...жат.



Широко культивируется виноград как декоративное растение для озеленения фасадов зданий, беседок, аллей.

Лучше всего виноград растет и дает высокий урожай на участках, которые хорошо прогреваются и освещаются солнцем. Поэтому под культуру нужно выделять южные и юго-западные склоны.

Для посадки наиболее желательны участки, хорошо защищенные древесными насаждениями, с легкими почвами (супесчаные, легкие суглинистые).

Успех в виноградарстве во многом определяет сорт. Садоводу-любителю северных районов для возделывания можно рекомендовать быстросозревающие сорта с коротким вегетационным периодом, зимостойкие, которые могут долго храниться в свежем виде и быть пригодными для переработки на соки, компоты, варенье.

Среди них сорта, выведенные И. В. Мичуриным. Это — Северный белый, Русский конкорд, Арктик, Черный сладкий и другие.

В условиях Нечерноземья виноград в открытом грунте возделывают на поверхности участка и на грядах (рис. 1). Осенью выкапывают ямы размером 60×60—50 см. В нее вносят 6—12 кг перегноя, по 30—50 г фосфорных и калийных удобрений.

Посадку виноградников производят одревесневшими и вегетирующими саженцами. Одревесневшие — высаживают весной (в мае), вегетирующие — после наступления последнего заморозка. В условиях севера глубина посадки — 20—35 см.

При подготовке к посадке одревесневших саженцев корни укоротить на всех узлах (даже верхних) до 10—20 см, обрезать прошлогодние побеги на 2—5 глазков (рис. 2), подземную часть саженца вымочить 1-2 суток в теплой воде или в растворе стимулятора, завернуть посадочный материал во влажную мешковину.

При посадке вегетирующих саженцев надземную часть закаливают 7—15 дней, прищипывают основные и пасынковые побеги, освобождают подземную часть от пленки или горшочка.

Техника посадки саженца изображена на рис. 3.1.

Уход за молодым виноградником: в год посадки 2—4 раза поливают теплой водой, удаляют слабые побеги, прищипывают пасынки, оставляя 1-2 листка, и подвязывают побеги к кольям. На зиму кусты полностью укрывают.

В естественных условиях Нечерноземья широкое распространение получила бесштамбовая четырехрукавная веерная форма куста (рис. 4).

Виноград плодоносит на третий-четвертый год, к этому времени создается форма куста.

Уход за плодоносящими кустами: в Нечерноземье обрезка кустов чаще всего проводится в два срока (предварительная — осенью, перед укрытием кустов; окончательная — весной, после открытия кустов или после распускания почек).

Весной после обрезки кустов подвязывают рукава равномерно под углом 30—45°.

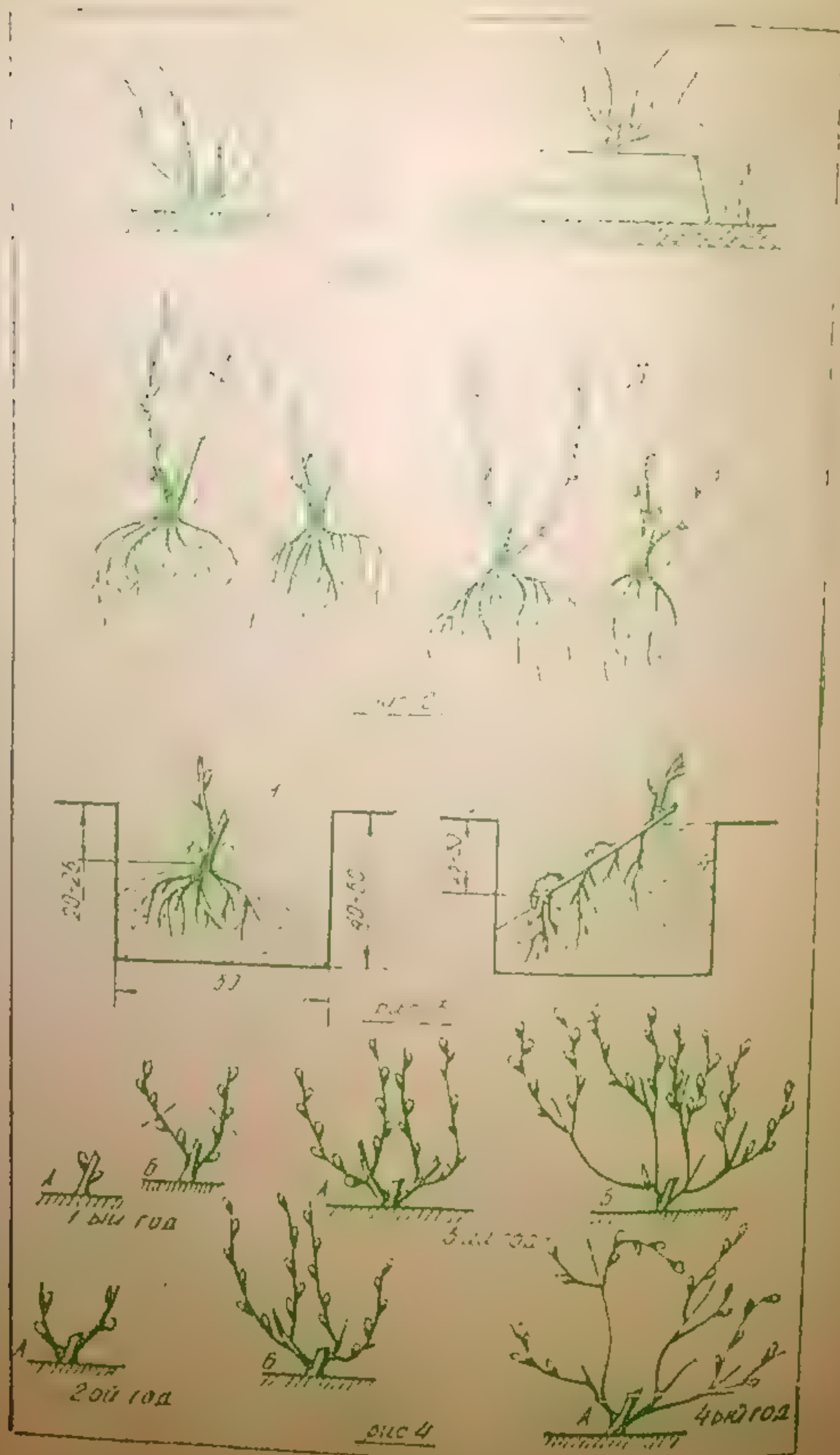
Для защиты кустов от заморозков применяют различные типы укрытия: земляное, смешанное (органический материал и земля), щитовое. Особого внимания заслуживает щитовой, или сухой, способ укрытия, при котором побеги

связывают и укладывают на лапник или доску, сверху прикрывают двустворчатым деревянным щитом, затем рубероидом или пленкой. В Подмосковье кусты винограда укрывают до наступления опасных осенних заморозков (сентябрь—октябрь), и освобождают кусты из-под укрытия весной (апрель—май).

Столовый виноград, предназначенный для потребления в свежем виде, — один из самых чудесных оздоровительных продуктов.

Однако он широко используется и как сырье для консервной промышленности.

Продукция переработки винограда многообразна: соки, компоты, варенье, маринады, виноградный мед, изюм,



ЛИМОН

Сорта: Грузинский, Дженоа, Вилла-Франка, Лисбон, Мейер.

Посуда — обычные глиняные горшки (неглазурованные) и неокрашенные деревянные кадки.

Возраст растения	Диаметр в верхней части, см	Высота, см
Однолетнее растение	20	25
2-3-летнее »	25	30
4-5-летнее »	30	35
6-7-летнее »	40	50
8—10-летнее »	50	60
Старше 10 лет	60	70

На дно горшка или кадки укладывают небольшие черепки выпуклой стороной кверху, затем насыпают дренажный слой мелкого гравия. Почву составляют из равных частей дерновой земли, листового перегноя, перепревшего навоза и речного песка.

Растение сажают так, чтобы корневая шейка была на уровне почвы. Саженцы обильно поливают и на 2-3 недели притеняют.

В посуду большой емкости растения пересаживают очень осторожно и только с комом земли, чтобы не повредить корешки. На 2-3 недели растения накрывают полиэтиленовым пакетом для создания условий повышенной влажности. Лучшее время для пересадки — ранняя весна.

С первого года посадки формируют крону лимона. Нулевой побег обрезают на высоте 15—20 см — это будущий штамбик дерева. Когда побеги 1-го порядка достигнут длины 15—20 см, их пинцируют, то есть удаляют верхушечную почку с одним-двумя недоразвитыми листочками. Так же формируют ветки 2-го, 3-го и 4-го порядков. Плодоношение обычно начинается на побегах 4-го и более высоких порядков ветвления. Плодоносящие деревья обрезают весной. Жировые, сухие, а также растущие внутрь кроны побеги удаляют по мере образования.

Удобряют растения с марта по сентябрь. Лучшее удобрение — хорошо перепревший навоз. Эффективны также минеральные подкормки. Один раз в 15—20 дней вносят калийную селитру (2 столовые ложки на 10 л воды) или аммиачную селитру в смеси с калийной солью (2 столовые ложки селитры и 1 столовая ложка соли на 10 л воды). Калийные удобрения, содержащие хлор, для лимона не пригодны. Фосфорные удобрения вносят один раз в месяц (лучше с навозной жижей). Суперфосфат берут из расчета 50 г на 1 л воды, кипятят 30 мин. и отстаивают. Перед поливом разбавляют 1 : 10.

Удобно использовать комплексные удобрения марки

«А» и «Б», «20-16-10» (2 г на 1 л воды) и жидкий концентрат «Vito» (12 г на 2,5 л воды).

Кислые почвы лимон переносит плохо. В этом случае необходимо известкование. Эффективно внесение древесной золы (1 чайная ложка на 1 л воды).

За 10—12 час. до внесения жидких удобрений растение поливают водой. Подкормки вносят в 3-4 приема (через 10—15 мин), чтобы вся почва хорошо и равномерно пропиталась раствором.

Температура воды для полива должна быть не ниже температуры воздуха. Водопроводную воду отстаивают не менее 10—12 час. Почву поддерживают в умеренно влажном и рыхлом состоянии.

Лимон — растение влажных субтропиков, поэтому жарким летом и зимой, когда воздух в помещении сух, растения ежедневно несколько раз (в зависимости от условий) опрыскивают водой, лучше из пульверизатора.

Температуру воздуха зимой желательно поддерживать до +10—12°С. Очень важно защитить растение от горячего воздуха, который поднимается от батарей. Лимон также плохо переносит сквозняки.

Основные вредители лимона: клещи, щитовки, ложнощитовки, тля и червецы. При поражении растений щитовками или тлей побеги и листочки с двух сторон протирают мыльным раствором (30 г мыла на 1 л воды). Через 3-4 час. лимон промывают под душем. Операцию повторяют несколько раз с интервалом в 7 дней.

Более сильное средство в борьбе со щитовками — масляно-мыльная эмульсия. Машинное масло (4 части) смешивают со стиральным порошком (1 часть), разбавляют 20 г этой смеси 1 л воды и опрыскивают или обмывают растение.

Если численность вредителей невелика, можно использовать растительные средства. При этом желательно добавлять зеленое или хозяйственное мыло (4 г на 1 л воды). 150 г зеленой картофельной ботвы (или 75 г высушенной) 3 час. настаивают в 1 л горячей воды, процеживают и сразу же используют.

500 г измельченной зеленой (или 250 г сухой) томатной ботвы кипятят в 1 л воды не менее 30 мин. Отвар процеживают и перед опрыскиванием разбавляют 1 : 3.

Против тли и клещей растение можно обработать табачным отваром или суточным настоем чеснока. 40 г табака или махорки настаивают сутки в 1 л воды, кипятят 2 часа, затем доливают еще литр воды. Перед опрыскиванием добавляют мыло.

При сильном заражении паутинным клещом растения обрабатывают сульфаридом (10 г 35-процентной пасты на 1 л воды). Опрыскивание нельзя проводить во время цветения лимонов и в ранней стадии завязывания плодов.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Собирают плоды в начальной стадии их созревания, когда они еще довольно крепкие. Чистые ягоды пересыпают сахарным песком (на 1 кг ягод — 1,0—1,4 кг сахара) и выдерживают 5-6 час. в прохладном помещении. Затем ставят на слабый огонь и варят до готовности в один прием, временами снимая таз с огня для удаления пены.

КОМПОТ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Ягодами заполняют банки, заливают горячим сахарным сиропом (400 г на 1 л воды), при температуре +80°С пастеризуют: пол-литровые банки — 10 мин., литровые — 15 мин.

Компот можно купажировать с яблоками, грушами (предварительно их бланшировать 2-3 мин.) и актинидией Коломикта.

ЖЕЛЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Свежие ягоды облепихи прогревают (можно использовать замороженные, без прогревания), протирают через мелкое сито или при помощи соковыжималки получают сок, нагревают до +70°С, добавляют сахар (850 г на 1 л сока), перемешивая, доводят до кипения и уваривают до готовности, постепенно уменьшая огонь.

Готовое желе разливают в чистые сухие банки, прикрывают марлей и оставляют до полного охлаждения, после чего накрывают пергаментной бумагой и завязывают.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Плоды разрезают пополам (если крупные, — на дольки), вычищают семена и опускают в кипящий сироп (1 кг айвы, 1,3—1,5 кг сахара, 1—1,5 стакана воды), затем снимают с огня на 4—6 час., после снова кипятят 5 мин. и выстаивают 10—12 час., так повторяют 2-3 раза.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ

Готовят плоды, как для варенья, укладывают в банки и заливают сиропом (500 г сахара на 1 л воды) и при +85—90°С выдерживают: литровую банку — 15 мин., двухлитровую — 25 мин.

СЫРАЯ АЙВА С САХАРОМ

Готовят плоды, как и для варенья, нарезают дольками (1 кг), укладывают послойно с сахаром (1 кг) в банки, закрывают пластмассовыми крышками и ставят на хранение в холодильник.

СОК ИЗ АЙВЫ

Готовят в соковарке или используют соковыжималку с последующей тепловой обработкой. Сок можно использовать вместо уксуса при консервировании овощей, но он мутный и плохо поддается осветлению.

СОК ИЗ ИРГИ

Вызревшие плоды после сбора выдерживают 7-8 дней. Перебирают, раздавливают и заливают водой (1 стакан на 1 кг), ставят на огонь, доводят

до 60°С и греют 10 мин., затем отжимают, добавляя на 1 л сока 3 г лимонной кислоты или купажируя с соком кислых ягод. Можно использовать соковарку и соковыжималку.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИНОГРАДА

Хорошее варенье получается из крупных и средних ягод с плотной мякотью.

Ягоды бланшируют в кипящей воде до 1 мин. Для сохранения окраски ягод в воду кладут несколько листьев вишни. После бланшировки ягоды заливают сиропом и выдерживают 6—8 час.

Сироп готовят из 700 г сахара и 2 стаканов воды. После первой варки добавляют более крепкий сироп — 400 г сахара на 1 стакан воды. Всего на 1 кг ягод берут 1,1 кг сахара. Если виноград очень сахаристый, количество сахара уменьшают до 1 кг.

Варенье из винограда варят в 3-4 приема. Перед окончанием последней варки на 1 кг ягод добавляют 2-3 г лимонной кислоты и немного ванилина.

СВЕЖИЕ ПЛОДЫ ЛИМОННИКА В САХАРЕ

Чистые ягоды обсушить, перемешать с сахаром (1 : 2), переложить в стеклянные банки и закрыть крышками. Хранятся такие ягоды больше года. Используют как приправу к чаю.

СИРОП ИЗ ЛИМОННИКА

Ягоды промыть кипящей водой и отжать сок через марлю. В данном случае металлическими соковыжималками и соковарками пользоваться строго запрещается во избежание окисления. К отжатому соку добавить сахар в соотношении 1 : 1,5 и подогреть до растворения. Сироп хранить в прохладном помещении. Сироп бруснично-красного цвета, слегка желирующий, ароматный, кисло-сладкий. Используют для приготовления морсов, хорошо утоляющих жажду.

ЛИСТЬЯ И МОЛОДЫЕ ПОБЕГИ ЛИМОННИКА

Для сушки их заготавливают в начале августа. Измельчают и раскладывают тонким слоем под навесом, часто перемешивая. Выход сушеной продукции до 20%.

Для приготовления чая используют 10 г сухих листьев на 1 л воды. Это — один из лучших заменителей чая.

СУШЕНЫЕ ЯГОДЫ ЛИМОННИКА

Традиционный способ переработки лимонника — сушка. Легко подвяленные ягоды без плодоножки сушат в духовом шкафу при температуре не более +60°С в течение 3-4 дней, при температуре +70°С ягоды лимонника чернеют.

ЛИМОННЫЙ НАПИТОК

Цедру мелко нарезать, залить горячей водой, слегка прокипятить, настоять 3-4 час., процедить. Добавить сахар, лимонный сок и напиток охладить.

На 1 лимон — 5 столовых ложек сахара и 5 стаканов воды.

пользоваться
ается во избе-
ия. К отжатому
сахар в соотно-
подогреть до
ироп хранить в
мещении. Си-
красного цве-
желирующий,
по-сладкий. Ис-
приготовления
ло утоляющих

ПОБЕГИ

их заготавли-
августа. Измель-
дывают тонким
есом, часто пе-
ыход сушеной
0%.
овления чая ис-
сухих листьев
это — один из
телей чая.

ГОДЫ

ый способ пере-
ника — сушка.
нные ягоды без
ушат в духовом
пературе не бо-
ечение 3-4 дней,
уре +70°С яго-
чернеют.

НАПИТОК

ко нарезать, за-
водой, слегка
астоять 3-4 час.,
обавить сахар,
и напиток охла-
н — 5 столовых
и 5 стаканов

ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ

В эмалированную кастрюлю влить 3 стакана воды, добавить сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру и желатин, предварительно замоченный. Все время помешивая ложкой, сироп снова довести до кипения и влить лимонный сок.

Горячий сироп процедить через полотно, слегка охладить и разлить по формам.

На 1 лимон — 1 стакан сахара, 25 г желатина.

ЛИМОННЫЙ МУСС

Приготовить смесь так же, как для лимонного желе. Кастрюлю со смесью поставить в холодную воду и взбивать смесь до тех пор, пока не получится однородная пенистая масса. Когда масса начнет густеть, быстро разлить мусс в формы и охладить.

На 1 лимон — 15 г желатина, 3/4 стакана сахара, 2 стакана воды.

ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ С ФРУКТАМИ

Приготовить лимонное желе, слегка охладить и разлить в вазочки или формы слоем 1-2 см. На застывший слой желе уложить фрукты, полностью залить полузастывшим желе и снова охладить.

На 1 лимон — 1 стакан сахара, 25 г желатина, 300 г свежих или 200 г консервированных фруктов и ягод.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АКТИНИДИИ

Берут слегка недозрелые, но уже мягкие плоды, тщательно моют. В кипящий сироп (1 кг сахара, 100—120 г воды на 1 кг ягод) опускают ягоды, кипятят их 3—5 мин. и снимают с огня на 6—8 час., варенье потом доваривают на слабом огне 20 мин.

СУШЕНЫЕ ЯГОДЫ АКТИНИДИИ

Зрелые плоды актинидии сушат вблизи источников тепла в течение нескольких дней. По вкусу такие плоды напоминают кишмиш.

ПЛОДЫ АКТИНИДИИ, ПРОТЕРТЫЕ С САХАРОМ

Спелые плоды актинидии моют кипяченой водой, слегка обсушивают и протирают с сахаром (1 : 1,5). Полученную массу герметически закрывают и хранят в прохладном помещении.

СОК ЖИМОЛОСТИ

Плоды одинаковой спелости перебирают, раздавливают, заливают водой (1 стакан на 1 кг), ставят на огонь, доводят до +60°С и прогревают 10 мин. Затем протирают через сито и подвергают тепловой обработке. Можно использовать соковарку и соковыжималку.

Авторы: Л. Дмитриева, А. Ефремов, С. Силкина

Редактор Р. Бачкова
Художник В. Науменко
Технический редактор С. Колдаева
Корректор С. Ляховецкая

Подп. в печ. 28.11.89. Т-17861. Печ. л. 1,0. Уч.-изд. л. 1,25.
Зак. 1231. Тир. 80 000. Цена 50 коп.
Тип. ВДНХ СССР



Цена 50 коп.

Приусадебный участок



Плодово-декоративные растения.
Виноград, лимон.



PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190